TERMO DE GARANTIA

A Braesi Equip. para Alimentação Ltda. garante os equipamentos novos de sua fabricação normal, destinados a uso comercial ou industrial, na forma aqui estabelecida. A garantia dos equipamentos é atendida pela fábrica ou pela Assistência Técnica Autorizada Braesi, ficando condicionado a análise do defeito apresentado. Constatando-se defeito de fabricação, material (exceto os materiais contidos no item 2 do Termo de Garantia) ou montagem, o serviço será efetuado gratuitamente.

A fábrica e/ou a Assistência Técnica Autorizada tem exclusividade em dar pareceres e/ou fazer avaliação do equipamento, não autorizando outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia do equipamento.

Este termo de garantia fica anulado para equipamentos eventualmente reparados, modificados ou desmontados, assim como para os equipamentos que forem utilizados em desacordo com as especificações e orientações do Manual de Instruções.

1- A Braesi Equip. para Alimentação Ltda. garante seus produtos, que em serviço e uso normal, vierem a apresentar defeitos de material, fabricação ou montagem pelo período especificado nos respectivos Termos de Garantia.

2- A garantia não cobre correias, lâmpadas, fusíveis, chaves contactoras, relés, rolamentos e motores elétricos.

2.1- Os motores elétricos quando danificados, devem ser encaminhados às oficinas técnicas dos respectivos fabricantes.

2.2- A Braesi não cobre garantia dos produtos acima especificados por serem fabricados por terceiros e os equipamentos elétricos por serem sensíveis a variações de energia elétrica. A garantia cobre o produto, peças e componentes fabricados pela Braesi que apresentarem defeito durante o período de garantia.

Esta garantia cobre mão-de-obra de forma gratuita quando o conserto do produto for na vigência da mesma, desde que seja feita pela Assistência Autorizada Braesi.

Para equipamentos de grande porte tais como: Cilindros, Amassadeiras e Modeladoras, a Assistência Técnica fará a visita ao usuário quando necessário. Para equipamentos de pequeno porte tais como: Liquidificadores, Moinho de pão e Cilindros pequenos o usuário, quando necessário, deverá levar o equipamento à Assistência Técnica e responsabilizar-se pelas despesas e riscos de transportes (ida e volta) aos locais de Assistência Técnica Autorizada Braesi.

Excluem-se da Garantia:

Mau uso, instalações inadequadas, desgaste natural, efeitos de corrosão, bem como decorrentes de produtos químicos abrasivos, utilização incorreta, lâmpadas, avarias de transporte, armazenamento ou manuseio indevido, chave liga/desliga, rodízios, motores elétricos, alterações, modificações ou consertos feitos fora da Assistência Técnica Autorizada Braesi.

A Braesi garante seus equipamentos novos vendidos a seus clientes pelo período de 180 dias a contar da data de emissão da Nota Fiscal de aquisição.

Fica extinta qualquer garantia:

A garantia do motor é prestada pelo fabricante do mesmo.
Pelo decurso do prazo de validade.
Pela não observação das orientações do Manual de Instruções do equipamento.
Quando não for apresentada Nota Fiscal de compra do equipamento.
Se qualquer peça, parte ou componente agregado ao produto, se caracterizar como não original.
Se ocorrer a ligação elétrica em voltagem diversa da indicada no produto e/ou por defeito e/ou deficiência nas instalações elétricas internas e externas ou pela companhia de abastecimento de energia elétrica local.
Se o número de série, etiqueta que identifica o produto, estiver de alguma forma, adulterado ou rasurado.
Por casos fortuitos ou de força maior, bem como aqueles causados por agentes da natureza.
A Braesi não se responsabilizará por quaisquer danos diretos, indiretos ou resultantes de uso ou desempenho do produto ou outros prejuízos relativos a danos de propriedade ou prejuízos pecuniários.

Observações:

A Braesi Equip.para Alimentação Ltda. reserva-se o direito de alterar ou modificar todo e ou quaisquer equipamentos de sua linha de fabricação, sem o consentimento ou aviso prévio a seus clientes e consumidores.

Para maiores informações entre em contato com nosso Departamento Técnico através do **FONE (54) 0800. 979.6222** - Caxias do Sul - RS - Brasil

BRAESI EQUIPAMENTOS PARA ALIMENTAÇÃO LTDA.
Av. Eustáquio Mascarello, nº 512, Bairro Desvio Rizzo
Fone: (54) 3209.5800 - Caxias do Sul - RS - Brasil
e-mail: braesi@braesi.com.br - site: www.braesi.com.br

Fevereiro / 2009

MANUAL DE INSTRUÇÕES
TERMO DE GARANTIA
CORTADORES DE FRIOS
AUTOMÁTICO E SEMI-AUTOMÁTICO

- A base do equipamento é fabricado em chapa de aço, com mesas superiores fundidas em alumínio possuindo fino acabamento em pintura epoxi.
- Partes em contato com o alimento em aço inox;
- Disco de 300mm em aço carbono c/ tratamento térmico e revestido com cromo duro;
- A capacidade da calha é de até 180 mm;
- Corta fatias uniformes na espessura que você desejar.

- La base del equipamiento es fabricado en chapa de acero, con mesas superiores fundidas en alumínio posee fino acabamiento en pintura epoxi.
- Partes en contacto con el alimiento en acero inoxidable;
- Disco con 300mm en acero carbono, tratamiento térmico y revestido con cromo duro;
- La capacidad de la calha es de até 180 mm;
- Corta fatias uniformes con la espesura que você desejar.

MODELO	DIMENSÕES EXTERNAS			PESO Liq.	PESO Bruto	MOTOR
	ALTURA Altura	PROFUND. Largo	LARGURA Ancho			
CFBA-030	810 mm	330 mm	610 mm	52 Kg	74 Kg	Bivolt 1/3cv
CFBI-260	560 mm	490 mm	660 mm	28 Kg	39 Kg	Bivolt 1/4cv

Equipamentos para Alimentação

INSTRUÇÕES DE USO E FUNCIONAMENTO

1- Este equipamento é "BIVOLT" e sai de fábrica em 220v.
2- Antes de ligar a máquina observe se a chave seletora de voltagem está em 110 V. ou 220 V.
3- Nunca use extenções ou "T" para a ligação da máquina.
4- Para melhor condição de trabalho instale a máquina sobre uma superficie plana.

Procedimento para Afiar o Disco Cortador CFBA-030:

A- Remova a tampa da mesa móvel completa;
B- Coloque o afiador superior em seu alojamento;
C- ligue a máquina;
D- Pressione com cuidado o afiador inferior contra o disco até formar o fio de corte correto;
E- Após pressione levemente o afiador superior contra o disco para dar acabamento final ao fio de corte;
F- Retire o afiador superior de seu alojamento e reponha em seu lugar.
G- Recoloque a mesa móvel em sua posição original.

Procedimento para Afiar o Disco Cortador CFBI-260:

A- Retire os paraf. 1 e 2 e remova a tampa protetora (fig. A);
B- Coloque o afiador superior em seu alojamento (fig. B);
C- Trave o afiador com o parafuso 3 (fig. C);
D- ligue a máquina;
E- Puxe com cuidado por 10 segundos o pino do rebolo inferior contra o disco até formar o fio de corte correto;
F- Após pressione levemente por 05 segundos o pino do rebolo superior contra o disco para dar acabamento final ao fio de corte;
G- Desligue a máquina e solte o parafuso 3;
H- Retire o afiador de seu alojamento e reponha em seu lugar.
I- Recoloque a tampa protetora em sua posição original.

1- Este equipamento es "BIVOLT" y sai de fábrica en 220v.
2- Antes de ligar la máquina observe si la chave selectora de voltaje este en 110 V. o 220 V.
3- Nunca use extensiones o "T" para la conexión de la máquina.
4- Para trabajar con más comodidad busque asegurar la máquina sobre una superficie plana.

Procedimiento para Afilar el Disco Cortador CFBA-030:

A- Saque la tampa de la mesa moviel completa;
B- Ponga el afilador superior en su alojamento;
C- ligue la máquina;
D- Presione con cuidado el afilador inferior contra el disco até formar el fio de corte corecto;
E- Después presione levemente el afilador superior contra el disco para dar acabamiento final a el fio de corte;
F- Saque el afilador superior de su alojamiento y reponga en su lugar.
G- Reponga la mesa moviel en su posición original.

Procedimiento para Afilar el Disco Cortador CFBI-260:

A- Retire los tornillos 1 e 2 y saque la tapa Protectora (fig. A);
B- Ponga el afilador superior en su alojamento(fig. B);
C- Trave el afilador con el tornillo 3 (fig. C);
D- ligue la máquina;
E- Puje con cuidado por 10 segundos lo pino del afilado inferior contra el disco até formar el fio de corte corecto;
F- Después presione levemente por 05 segundos el pino del afilador superior contra el disco para dar acabamiento final a el fio de corte;
G- Desligue la máquina y solte el tornillo 3;
H- Saque el afilador de su alojamiento y reponga en su lugar.
I- Reponga la tapa en su posición original.

INSTRUÇÕES PARA AFIAR O CFBI-260

PROCEDIMENTO PARA A AFIAÇÃO DA NAVALHA:

1 - Retire os parafusos 1 e 2, e remova a tampa protetora;

2 - Encaixe o afiador no suporte e gire até a posição de afiar (conf. figura acima);

3 - Com o afiador na posição correta, trave o parafuso 3;
4 - Ligue a máquina e puxe o pino do rebolo inferior para afiar lâmina por aproximadamente 10s;
5 - Após pressione o pino do rebolo superior contra a navalha para remover as rebarbas por aproximadamente 5s;
6 - Desligue a máquina, solte o parafuso 3 e remova o afiador;
7 - Coloque o afiador no seu local específico.

INSTRUÇÕES DE USO E FUNCIONAMENTO

Procedimento padrão para uso do cortador:

1- Puxe para cima o peso de fixação;
2- Recolha o braço de regulagem;
3- Coloque o produto a ser fatiado dentro da calha, desça o peso de fixação pressionando-o firmemente sobre o produto, aproxime o braço de regulagem do produto (certifique-se de que o mesmo não esteja prendendo o produto, pois este deve ter espaço para descer suavemente).
4- A espesura da fatia a ser cortada deverá ser obtida com a regulagem de altura da mesa móvel, **libere a trava** de segurança na frente do equipamento, após gire o manípulo no sentido horário para fatias mais grossas e anti-horário para fatias mais finas.
5- Uma vez posicionada a mesa móvel para a espessura desejada, **trave-a,** girando o manípulo lateral para a direita até fixa-lo.
6- Para o Mod. CFBA-030 acione a chave liga/desliga e seu equipamento processara o produto de acordo com sua regulagem.
7- Para o Mod. CFBI-260 acione a chave liga/desliga e processe manualmente o produto de acordo com sua regulagem.

Procedimiento padron para uso del cortador:

1- Puja para riba el peso de fixacion;
2- Recoja el braço del regulage;
3- Ponga el producto a ser hatiado dentro del canalon, desza el peso de fixacion presionando firmemente sobre el producto, aproxime el brazo del regulage del producto (certifiquese de que lo mismo no estea prendendo el producto, pues este debe tener espacio para descer suavemente).
4- La espesura de la hatia a ser cortada deberá ser obtida con el regulage de la altura de la mesa movil, libere la traba de seguridad adelante del equipo, después gire el manipulo en sentido horário para hatias mas gruesas y antihorário para hatias mas finas.
5- Una vez posicionada la mesa movil para la espesura deseada, travea, girando el manípulo lateral para la derecha hasta fixalo.
6- Para el Mod. CFBA-030 acione la llave liga/desliga y su equipamiento procesara el producto de acuerdo con su regulage.
7- Para el Mod. CFBA-030 acione la llave liga/desliga y procese manualmente el producto de acuerdo con su regulage.

Limpeza:

- Recomendamos executar diariamente a limpeza completa do equipamento utilizando esponja ou pano úmido e sabão neutro;
- A limpeza deverá ser feita sempre com a máquina desligada;
- Nunca use produtos abrasivos, corrosivos ou cortantes.

Siga estes procedimentos para uma boa limpeza:

1- Para CFBA-030: Retire a tampa da mesa móvel, limpe toda a máquina e recoloque a mesa móvel em seu lugar, mas, **ATENÇÃO:** Os trilhos deverão encaixar nas canaletas plásticas. Certifique-se de que haja um perfeito encaixe do rolamento arrastador dentro do guia transversal, caso contrário poderá haver acidentes sérios à máquina ou ao operador.
- A limpeza do Disco de Arraste e lâmina de Corte deverá ser feita periódicamente conforme segue:
- Após retirar a tampa da mesa (1), ponha o equipamento na posição horizontal , com auxilio de um calço de madeira (4) force o eixo do disco no centro da flange conforme desenho acima. Limpe entre o disco e a lâmina de corte (3) removendo todos os resíduos de frios, remonte o disco observando o encaixe da parte reta do eixo, após recoloque a tampa da mesa móvel e coloque o equipamento na posição normal de trabalho.

2- Para CFBI-260: Retire os manípulos 1 e 2 e remova a tampa protetora, ver (desenho A). Remova a calota protetora retirando a manípulo no verso da mesma, ver (desenho D). Para uma limpeza completa remova também a bandeja coletora retirando o manípulo de fixação da mesma, ver (desenho D). Utilize um pincel para efetuar a limpeza, após monte novamente os componentes.

Limpieza:

- Recomendamos executar diariamente la limpieza completa del equipamiento utilizando esponja o paño húmido y jabon neutro;
- La limpieza deberá ser hecha siempre con la máquina desligada;
- No use productos abrasivos, corrosivos o cortantes.

Siga estes procedimentos para uma boa limpeza:

1- Para CFBA-030: Retire la tampa de la mesa movil, limpie toda la máquina y ponga la mesa movil en su lugar, mas, ATENCION: Los trijos deberan encaijar en las canaletas plásticas. Certifiquese de que haya un perfecto encaije del rolamiento arrastador dentro de lo guia transversal, caso contrário podrá haver accidentes sérios a máquina o operador.

2- Para CFBI-260: Retire los manípulos 1 y 2 y saque la tampa protectora, ver (diseño A). Saque la calota protectora retirando el manípulo en el verso de la misma, ver (diseño D). Para una limpieza completa saque también la bandeja colectora retirando el manípulo de fixación de la misma, ver (diseño D). Utilize un pincel para efectuar la limpieza, después hacer la montaje de los componentes.